



Kokos-Panna Cotta mit exotischem Ananasgelee

Zutaten

- 9 Blätter weiße Gelatine
- 200 ml Schlagsahne
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Vanilleschote(n)
- 50 g Zucker
- 340 g Ananas a.d. Dose
- 250 ml Maracuja-Saft

Zubereitung

1. Für die Kokos-Panna Cotta: 5 Blätter Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Sahne mit Kokosmilch in einen Topf gießen. Vanilleschote mit einem Messer aufschlitzen, das Mark herauskratzen und mit der Schote zugeben. Zucker einrühren und zum Kochen bringen. Wärmezufuhr etwas verringern und unter Rühren 5 Min. kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen. Vanilleschote heraus nehmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen.
2. 8 Dessertgläser schräg in Kastenformen stellen und mit Aluminiumfolie so fixieren, dass sie schräg stehen bleiben. Die Panna Cotta einfüllen und im Kühlschrank ca. 3 Std. fest werden lassen.
3. Für das Ananasgelee: 4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen und ausdrücken. Ananas abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen.
4. Maracuja-Saft mit dem Ananassaft auf 500 ml auffüllen und in einem Topf kurz aufkochen. Von der Kochstelle nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Ca. 15 Min. abkühlen lassen. Dessertgläser gerade stellen, Ananasstücke auf der festen Panna Cotta verteilen. Die Saftmischung darüber gießen. Im Kühlschrank weitere 3 Std. fest werden lassen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	163 kcal
Fett	8 g
Protein	3 g

🕒 40 Minuten

⊕ 8 Portionen